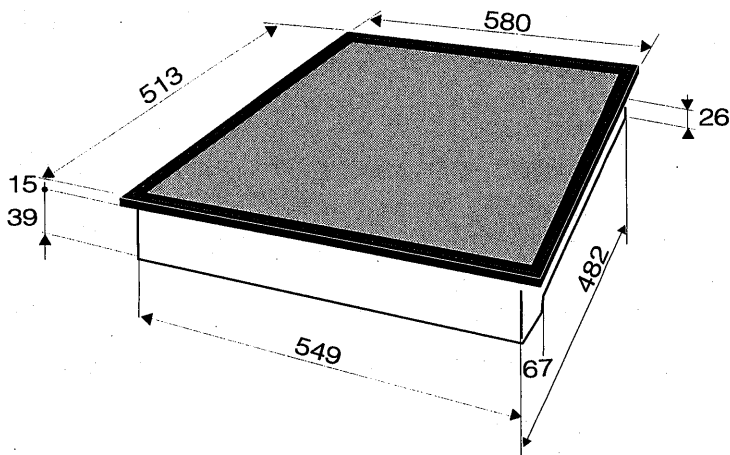


vitrocéramique

Notice d'installation et d'utilisation

TRH 631N
TRH 622N



Solis
Brandt

Sommaire

Présentation 2

Les foyers
Les commandes des zones de cuisson
Indicateur de chaleur résiduelle

Conseil 3

Choix des récipients 4

Recommandations 5

Pour l'installateur 6/8

Comment installer votre table
Caractéristique technique
Dimensions d'encastrement
Mise en place du joint
Raccordement électrique
Service après vente

Pour l'utilisateur

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en remercions.

*Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de **lire très attentivement** les informations contenues dans cette notice.*

Un memento simple, vous indiquera comment utiliser votre table, comment l'entretenir ainsi qu'un tableau de cuisson.

■ Les foyers

Tous les foyers radiants ou halogènes sont équipés de limiteur de température.

- **Les radiants**

Ils sont constitués de résistances chauffantes .

- **Les halogènes**

Ils sont constitués de lampes contenant un gaz halogène régénérant un fil de tungstène à haute température, complétées par une résistance .

■ Les commandes des zones de cuisson

- **Utilisation**

Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche sur la position désirée. Le voyant de mise sous tension s'allume.

- **Arrêt**

Ramenez la manette de commande sur position **O**. Le voyant de mise sous tension s'éteint (si toutefois aucune autre zone n'est en fonctionnement).

■ Indicateur de chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson est chaude le voyant correspondant à cette zone est allumé.

ATTENTION

**Ne pas toucher ces zones de cuisson, risque de brûlures.
Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle clignote.**

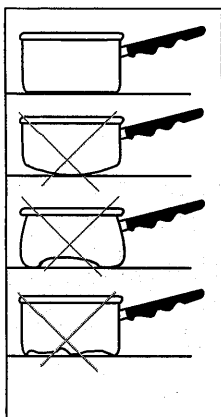
- **Un réglage supérieur est nécessaire en cas :**
 - de quantités importantes
 - de cuissons avec un récipient non couvert
 - d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

- **Un réglage inférieur est nécessaire en cas :**
 - de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
 - de débordement (retirez le couvercle ou enlever la casserole, puis baisser le réglage).

- **Economie d'énergie :**

Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position **0**, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.



- Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité.

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
- en aluminium avec fond dressé (lisse) épais.
- en acier émaillé.

- Les fonds d'ustensiles dont l'usinage est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches sur la table.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont secs et propres.
- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire et choisissez le réglage convenable de façon à éviter les débordements et les éclaboussures.
- Utilisez un récipient avec une taille adaptée :

**son diamètre doit être égal ou supérieur
au diamètre de la zone de cuisson.**

- Centrez le récipient sur la surface de cuisson s'adaptant le mieux à sa dimension.

■ Précautions d'emplois

- Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson.
- Evitez de regarder fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES.
- Ne posez pas d'objet en plastique sur les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.
- La surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable; éviter les chocs avec les récipients.
- Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

la table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

**Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait,
déconnectez immédiatement l'appareil
de la source d'alimentation électrique,
en enlevant les fusibles ou en actionnant le disjoncteur**

N'utilisez aucune partie de la table avant changement du dessus verre.

■ **Comment installer votre table**

- Votre table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
- Les agglomérés de bois utilisés pour la confection des plans de travail gonflent relativement vite au contact de l'humidité. Appliquez sur le champ de la découpe un vernis ou une colle spéciale pour la protéger des condensations ou eaux de condensation pouvant prendre naissance sous la table de travail de l'élément de cuisine.
- La paroi verticale située à l'arrière de l'appareil doit être capable de résister à la chaleur et la distance à la découpe du meuble est supérieur à 40 mm.

(protection contre les échauffements type Y selon C.E.I. 335-2-6).

Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement	230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée	6400 W
Dimensions hors tout	
Largeur	580 mm
Profondeur	513 mm
Hauteur.....	54 mm
Masse	env. 10,5 kg
Dimensions d'encastrement	
Largeur	549 mm
Hauteur	39 mm
Profondeur	482 mm
Constructeur	N°419

■ Dimensions d'encastrement

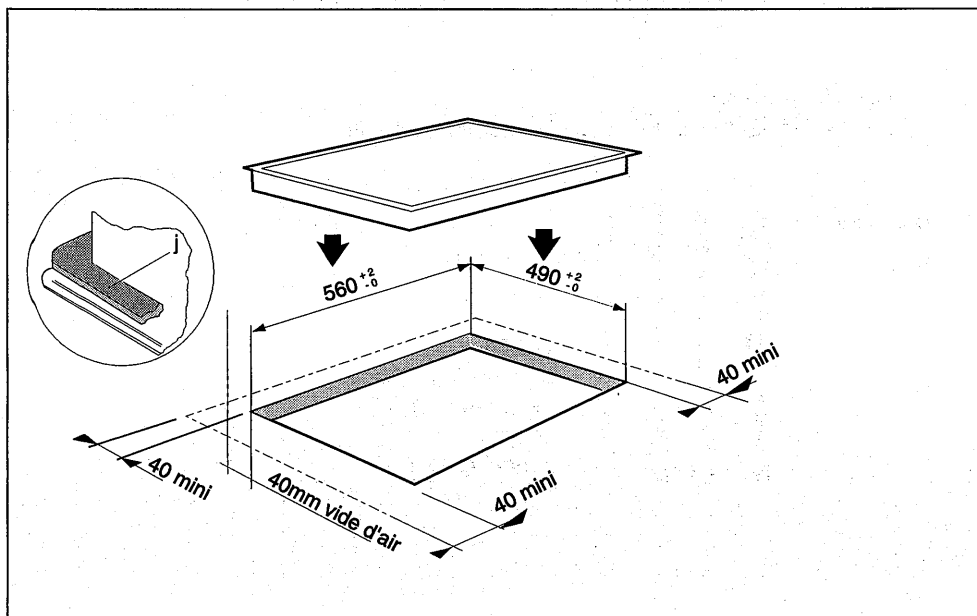
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir ni à droite, ni à gauche, à moins de 30 cm de la table de cuisson, un meuble plus haut que celui-ci.
- Si votre table est installée au-dessus d'un plancher intermédiaire ou une partie du meuble, assurez-vous que la distance entre le dessous du caisson et ce plancher est supérieur à 1 cm, et qu'il soit en matériau résistant à la chaleur et garantissez à l'arrière un vide d'air.

■ Mise en place du joint

- **Retournez la table** et placez-la au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes.
- **Collez le joint** livré avec l'appareil, sur le **pourtour de la glace**.
Ce joint assure l'étanchéité de la table sur le plan de travail.
- **Placez la table** dans l'ouverture du meuble support et raccordez le câble d'alimentation à l'installation électrique.
- **IMPORTANT**

Il est impératif d'assurer l'encastrement de la table vitrocéramique sur une surface d'appui régulièrement plane. Les déformations provoquées par une mauvaise pose risquent d'altérer les caractéristiques du plan de travail ainsi que les performances de la table.

La découpe doit être conforme aux cotes indiquées



■ Raccordement électrique

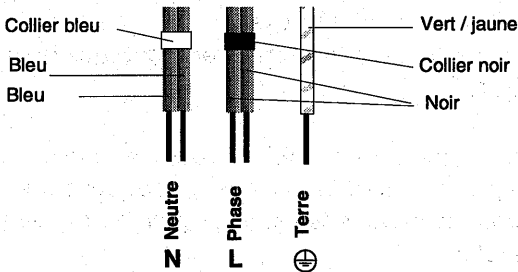
Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type 05 RRF (section 1,5 mm²) à 5 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert) et doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Si ce cordon d'alimentation est endommagé, ou si vous souhaitez le changer il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

Cet appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE

- 230 V monophasé

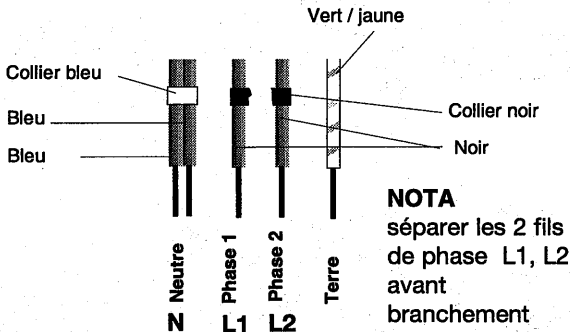
Branchez les 3 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.



Le fusible de votre installation doit être de : 16 ampères

- 400V 2N triphasé

Branchez les 4 fils sur l'installation en respectant la couleur des fils



- Pour bénéficier de la garantie sur votre table de cuisson, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL**
 - **ET SON FONCTIONNEMENT,**
 - **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,**
 - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent au dos de votre notice.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



9953 9082 12/97

~~87X-0966~~

87 X 2767

Brandt

230 V 50Hz XXXXW

REF CONSTRUCTEUR 419

Type **XXXX.**

TRH 631N
TRH 622N

6400 W
6400 W